

Inhalt

Gastgeber mit Herz für die Umwelt	1
Tipps für die Praxis: Jetzt wird´s kalt! Warm und effizient durch den Winter	1
Nachgefragt: Regionalinitiative – Was ist das eigentlich?	2
Umschau: EnEV 2014 – Inspektion der Klimaanlage	3
Regionales/Neues von Landes- & Fachverbänden	4
Aktuelle Termine	4

Gastgeber mit Herz für die Umwelt



Gastgeber Ralf und Gabi Bongartz

Der Familienbetrieb Pension Haus Diefenbach der Familie Bongartz in Heimbach wurde beim DEHOGA Umweltcheck mit „Gold“ ausgezeichnet. Die Familie engagiert sich umfassend für Umwelt und Nachhaltigkeit in der Gastronomie.

„Als Gastgeber im Nationalpark Eifel ist es für uns selbstverständlich, unerlässlich daran zu arbeiten, die Natur in Ihrer Einzigartigkeit zu erhalten. Investitionen in die umweltfreundliche Gestaltung und Modernisierung unseres Betriebes sowie das Ausschöpfen aller Einsparpotentiale war und ist unsere Grundvoraussetzung. Dass wir den richtigen Weg für die Zukunft eingeschlagen haben, spiegelt nun die Auszeichnung mit dem DEHOGA Umweltcheck wider“, so der Kommentar der Familie Bongartz.

Tipps für die Praxis: Jetzt wird´s kalt! Warm und effizient durch den Winter

Der Gast denkt bei Winter vielleicht an Bratpfel am Kaminfeuer oder leckere Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen. Als Gastronom oder Hotelier denken Sie aber vielleicht auch an die bevorstehende Heizkostenabrechnung. Damit Sie für die kalte Jahreszeit gewappnet sind, hier ein paar kleine Tipps rund um das Thema Wärme:

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser! Legen Sie sich ein **elektronisches Thermostatventil** zu, damit lässt sich nicht nur die Temperatur, sondern auch die Schaltzeit kontrollieren. Bei vielen Modellen ist eine **„Fenster-Auf-Erkennung“** schon enthalten. Damit verhindern Sie, dass bei offenem Fenster geheizt wird.

Für ungenutzte Räume reicht die **Frostschutzstellung** an den Thermostatventilen aus.

Prüfen Sie mit einer Kerze, ob alle **Fenster und Türen** im Gebäude noch dicht sind. Eine preiswerte Möglichkeit zugige Fenster abzudichten, sind Abdichtungsbänder aus Schaumstoff, die es in verschiedenen Breiten im Baumarkt gibt. Der Nachteil ist, dass diese alle zwei Jahre gewechselt werden müssen.

Testen Sie den **Anpressdruck der Dichtung** der Fenster. Nehmen Sie ein Blatt Papier und legen es zwischen Flügel und Rahmen. Schließen Sie das Fenster und versuchen Sie das Papier herauszuziehen. Lässt es sich herausziehen ohne zu zerreißen, müssen Sie den Anpressdruck durch Nachstellen der Fensterbeschläge erhöhen oder eine neue Dichtung einziehen.



(Bildquelle: shutterstock.com)

Sorgen Sie dafür, dass **Warmwasserleitungen und Heizwasserleitungen** in unbeheizten Räumen gut gedämmt sind. Dämmmaterial gibt es günstig im Baumarkt und kann je nach Rohrleitungssystem schnell angebracht werden.

Entstauben Sie den Heizkörper, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Weg mit den **großen Möbeln** und langen Gardinen vor der Heizung! Ist die Heizung zugestellt, kann die warme Luft sich schlechter im Raum ausbreiten.

Prüfen Sie, ob die **Nachtabenkung** der Heiztemperatur richtig eingestellt ist. Die empfohlene Schlaftemperatur liegt bei 16°C.

Genug **Decken für den Außenbereich**? Statt mit teuren Heizpilzen warme Luft ins Nichts zu pusten, legen Sie ausreichend Decken bereit. Das sorgt auch für eine gemütlichere Atmosphäre.

Lassen Sie den Heizkessel mindestens einmal im Jahr vom **Fachmann reinigen, prüfen und warten**.

Weitere Informationen zum Energiesparen erhalten Sie in den Energiesparblättern und Checklisten der Energiekampagne Gastgewerbe.



Herr Wolfgang Heinzl ist Inhaber des Gasthof Linden & Wildkräuterhotel in Linden und ist Mitgründer des Regionalbuffets. Die Regionalinitiative aus Franken verbindet Direktvermarkter mit Gastronomen aus einer Region.

Nachgefragt: Regionalinitiative – Was ist das eigentlich?

Herr Heinzl, wie ist das Regionalbuffet entstanden und welches Ziel verfolgt es?

Entstanden ist es vor 11 Jahren im Raum Rothenburg ob der Tauber auf Initiative des Amtes für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten. In Vorgängerprojekten hatten wir bereits Erfahrungen gesammelt. Innerhalb eines Workshops wurden diese ausgewertet und schließlich in einer paritätisch besetzten Steuerungsgruppe die Mitmachkriterien für das Regionalbuffet erstellt.

Das Ziel war ganz klar definiert: Regionale Produkte, die in Franken produziert werden, auch in Franken auf den Teller zu bringen. Die Gastronomie hilft mit dabei, eine höhere Wertschöpfung in die Region zu bringen, und die Region hilft, einen Mehrwert in der Gastronomie zu schaffen. Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten begleitet uns bis heute noch ideell bei der Strukturentwicklung und durch Moderation und Kontakte. Uns ist auch wichtig, dass wir uns mit Partnerinitiativen vernetzen.

Was bedeutet für Sie eigentlich regional?

Regional mache ich nicht fest an Kilometerbegrenzungen. Das habe ich in den zehn Jahren gelernt. Ein Lebensmittel, das nicht nur in der Region erzeugt wird, sondern auch etwas mit der Region zu tun hat, ist für mich etwas sehr Gefühlsbetontes. Eine zum Beispiel in Knoblauchsland gezogene Artischocke ist sicherlich ein regionales Produkt. Aber würde es nicht mehr Sinn machen, sich auf eine alte Wurzelknolle zurückzubesinnen, die in der Region beheimatet ist? Ich unterscheide also nach regional erzeugten Produkten und regionalen Produkten, die auch eine Geschichte haben. Die Kriterien des Regionalbuffets sorgen dafür, dass nicht nur Fleisch, welches in unserer Region gut zu bekommen ist, sondern auch Nischenprodukte einen höheren Stellenwert erhalten.

Wie profitieren die Gastronomen von der Zusammenarbeit mit regionalen Herstellern?

Bei der Beschaffung sind die Lieferfähigkeit und die Qualität der Produkte wichtige Aspekte. Wenn ich meinen Lieferanten persönlich kenne, bietet der mir

andere Liefermodalitäten. Und durch die Nähe zum Produzenten habe ich eine Frische, die ich im Großmarkt so oft nicht mehr bekomme. Gerade im Bereich der Direktvermarktung spielt aber auch das Zwischenmenschliche eine ganz große Rolle.

Wichtig ist auch, dass man sich ein Alleinstellungsmerkmal herausarbeiten kann: Bestimmte Produkte gibt es nur bei mir – ich bin weniger vergleichbar. Der nächste Punkt ist die Speisekarte. Viele Gastronomen sehen es noch nicht als Vorteil an, dass sie an die Saison gebunden sind und viel öfter Speisekarten schreiben müssen. Die Speisekarte ist jedoch ein Marketinginstrument und sollte auch so genutzt werden. Eine Speisekarte, die zur Jahreszeit passt, ist für den Gast auch authentischer. Ein ganz wichtiger Aspekt ist auch das sogenannte „Storytelling“. Mit den Produkten des Direktvermarkters habe ich was zu erzählen. Das sind keine genormten Industrieprodukte, sondern handwerklich hergestellte Produkte mit einer Geschichte. Dies interessiert auch meine Gäste.

Herr Heinzl, warum sind die Weiterbildungen innerhalb Ihrer Initiative so wichtig?

Der wichtigste Aspekt im Bereich Regionalvermarktung ist Bildung. Wir machen jedes Jahr zwei kostenfreie Weiterbildungen für Direktvermarkter und Gastronomen. Wir holen uns dazu professionelle Referenten. Ein Landwirt steht in der Regel sehr früh auf. Während der Gastronom noch arbeitet, liegt der Landwirt schon lange im Bett. Das sind einfach zwei ganz verschiedene Welten, die da zusammen kommen. Am Anfang haben wir immer getrennt geschult. Jetzt machen wir die Schulungen aber so, dass wir gemeinsame Themen finden.

Was empfehlen Sie einem Gastronomen, der jetzt neugierig geworden ist, aber nicht in Franken wohnt?

Ich würde ihm raten, sich zu erkundigen, welche Initiativen es in seiner Region gibt. Es gibt inzwischen fast in jeder Region Zusammenschlüsse, die sich damit beschäftigen, regionale Produkte in die Gastronomie zu bringen. Ansonsten würde ich dem Gastronomen raten, sich zu bemühen, das Thema Regionalität alleine in Angriff zu nehmen. Ich kann jedem nur empfehlen, seine regionalen Produkte in den Mittelpunkt zu stellen. Egal, ob er das jetzt mit einer Initiative oder alleine macht.

Herr Heinzl, vielen Dank für das Gespräch!

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.regionalbuffet.de

Umschau: EnEV 2014 – Inspektion der Klimaanlage

Die Novellierung der Energieeinsparverordnung 2014 ist jetzt beschlossene Sache. Die Änderungen haben wir bereits im letzten Newsletter kurz vorgestellt.

Unter anderem ist nun eine energetische Inspektion der Klimaanlage Pflicht. Herr Bruder vom TÜV Hessen weiß, was dahinter steckt.

Herr Bruder, welchen Hintergrund hat die energetische Inspektion der Klimaanlage?

Im Kontext von Energieeffizienz und Klimaschutz spielen Lüftungs- und Klimaanlage eine besondere Rolle, da diese mit 20 bis 40 Prozent zum Energieverbrauch von Gebäuden beitragen. Hier lässt sich Klimaschutz mit Betriebswirtschaft ideal verbinden. Wer geschickt agiert, kann in erheblichem Umfang den Energiebedarf und damit auch seine Betriebskosten senken. Mit der EnEV 2014 sind Betriebe jetzt auch gesetzlich zu der Inspektion verpflichtet.

Wer muss alles eine Klimaanlage-Inspektion nach der EnEV 2014 durchführen?

Grundsätzlich muss nach §12 der EnEV 2014 spätestens im zehnten Jahr nach Inbetriebnahme die energetische Inspektion vorgenommen werden. Zusätzlich sind die Betreiber von Klimaanlage in Gebäuden verpflichtet, die Inspektion durchführen zu lassen, wenn die Nennleistung der jeweiligen Anlage für den Kältebedarf 12 Kilowatt übersteigt.

Wie läuft so eine Inspektion ab?

Im Vergleich zu den üblichen Instandhaltungsmaßnahmen an Klimaanlage wie Wartung, Inspektion und Instandsetzung greift die energetische Inspektion weitaus tiefergehende Fragestellungen auf. Wie effizient arbeiten die einzelnen Komponenten der Anlage? Sind berechnete Werte im aktuellen Betrieb verifizierbar? Deckt die Anlage auch den zukünftigen Klimatisierungsbedarf? Also, wie Sie sehen, viele Ansatzpunkte für Einsparpotenziale.

Welchen konkreten Nutzen haben Hoteliers und Gastronomen durch die energetische Inspektion?

Sie profitieren von einer Verringerung der Energiekosten und erhöhtem Gästekomfort. Nicht zuletzt werden die gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Die

Erfahrungen des TÜV Hessen aus eigener Inspektionsstätigkeit zeigen, dass die Kosten für eine Inspektion deutlich unter den zu realisierenden Einsparungen liegen.

Kontaktdaten für weitere Informationen:

TÜV Technische Überwachung Hessen GmbH
Rüdesheimer Straße 119
64285 Darmstadt,

Ansprechpartner: Jürgen Bruder
Fon 06151/600-150
juergen.bruder@tuevhessen.de
www.tuev-hessen.de

Auf der Homepage der Energiekampagne Gastgewerbe finden Sie ein Merkblatt mit allen wichtigen Änderungen, die sich durch die neue EnEV 2014 ergeben.

„Mit den Energieberatern kann ich meinen Verbandsmitgliedern vertrauensvolle Ansprechpartner rund um das Thema Energie vermitteln. Ein Service, der mehr als dringend notwendig geworden ist.“

Hessen

Zum zweiten Mal hat sich der DEHOGA Energietisch Südhessen unter Leitung von Herrn Kemmler getroffen. Im Restaurant „Gernsheimer Schiff“ wurden unter anderem die Strom- und Gasverträge verglichen und gemeinsam über die ersten Erfolge bei der Durchführung der Energieeffizienzmaßnahmen gesprochen.

Das nächste Treffen findet im März 2014 statt. Interessierte Betriebe melden sich bitte bei der Energiekampagne Gastgewerbe.

**Regionales / Neues von
Landes- & Fachverbänden**

Niedersachsen

Seit Dezember 2012 beraten die drei Energieberater Herr Merker, Herr Mücke und Herr Thomsen Hotel- und Gastronomiebetriebe im Namen des DEHOGA Niedersachsen. Zum einjährigen Jubiläum der Kooperation trafen sich die Energieberater, der DEHOGA Niedersachsen und die Energiekampagne Gastgewerbe zum Ideen- und Erfahrungsaustausch.

Durch die Energieberater-Kooperation stehen den Verbandsmitgliedern kompetente Ansprechpartner für die individuelle Beratung zur Verfügung. Bisher haben das Angebot über 60 Betriebe in Anspruch genommen. Das Feedback der beratenen Betriebe ist fast immer positiv und die Einsparungen oft immens. Auch Frau Mitulla, Geschäftsführerin im DEHOGA Niedersachsen, ist durchweg zufrieden:

Aktuelle Termine

Wöchentlich jeden Dienstag

Hotline der Energiekampagne 10.00-14.00 Uhr
Wir beantworten Ihnen alle Fragen rund um die Themen Energieeffizienz, Energiekosten und die Energiekampagne Gastgewerbe.
Fon 0700/72 62 52 42 (12 Ct./Min.)

Messetermin

Grüne Woche Berlin

Bereits seit 88 Jahren findet die internationale Ausstellung für Ernährung und Landwirtschaft statt. Inzwischen präsentieren sich dort über 1.500 Aussteller. Auch die Themen nachwachsende Rohstoffe, Bio, Fair Trade und der ländliche Raum gewinnen auf der Grünen Woche immer weiter an Bedeutung.

Termin: 17.01.2014 bis 26.01.2014,
10.00-18.00 Uhr, Messegelände Berlin

KONTAKT

Herausgeber: Energiekampagne Gastgewerbe
c/o DEHOGA Bundesverband
10873 Berlin
Fon & Fax 0700/72 62 52 42 (12 Ct./Min.)
E-Mail: energiekampagne@dehoga.de
www.energiekampagne-gastgewerbe.de

© 2013 DEHOGA Bundesverband, Berlin

Layout: pantamedia communications GmbH, Berlin

Dieses Projekt wird gefördert von:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit



Die Förderer übernehmen keine Gewähr für die Richtigkeit, die Genauigkeit und Vollständigkeit der Angaben sowie für die Beachtung privater Rechte Dritter. Die geäußerten Ansichten und Meinungen müssen nicht mit denen der Förderer übereinstimmen.